Image not found or type unknown

Salada quente de batata com cogumelos

Rendimento
10 porções

Tempo de preparo
00:20

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	3 colheres (sopa)	45 ml
Manteiga sem sal	2 colheres (sopa)	30 g
Cebola (picada)	1 unidade média	150 g
Batata (pré-cozida, cortada em cubos grandes)	3 unidades grandes	750 g
Tempero SAZÓN® Profissional Alho	1 colher (chá)	5 g
Sal	1 colher (chá)	5 g
Cogumelo shimeji	4 xícaras (chá)	280 g
Cebolinha-verde (cortada em rodelas)	2 colheres (sopa)	10 g

Modo de Preparo

1. Em uma frigideira média, coloque a manteiga e o Azeite TERRANO® e leve ao fogo médio até a manteiga derreter. Coloque a cebola e mexa por 2 minutos, ou até ficar macia.

2. Junte a batata e mexa por 5 minutos, ou até dourar levemente de todos os lados. Acrescente o Tempero SAZÓN® Profissional, misture e retire da panela. Reserve.

3. Na mesma panela refogue o shimeji por 5 minutos, ou até ficar macio. Retorne a batata

reservada para a frigideira e misture com o cogumelo. Desligue o fogo, adicione a cebolinha-verde e sirva em seguida.